

## **CATERING MENUE III**

### **Antipasto - Vorspeise**

Antipasti della Casa

Carpaccio di Manzo, Caprese, Vitello tonnato, Antipasti verdura

*Fein geschnittene, rohe Rinderfiletscheiben auf Rucola mit Parmesan und Olivenöl,  
Büffelmozzarella mit Tomatencarpaccio, Feinste Kalbsrückenscheiben mit Thunfischsauce und  
Kapern, gegrilltes und in Öl mariniertes Gemüse*



### **Piatti principali - Hauptgerichte**

Filetto di manzo con avvolgimento di pancetta e crosta di erbe su salsa al vino rosso  
*Rinderfilet mit Speckmantel und Kräuterkruste auf Rotweinsauce*

oder

St. Pierre su salsa all'arancia e spinaci freschi  
*Petersfisch auf Orangensauce und frischem Spinat*

Als Beilage Rosmarinkartoffeln und Gemüse



### **Il dolci - Desserts**

Pannacotta al mango  
*Mangopannacotta*

oder

Tiramisù alle fragole  
*Erdbeertiramisu*



**Zum Menue reichen wir selbstgebackene Brötchen mit Kräuter-Knoblauch-Creme**